

Trabajo Fin de Grado

La micología como recurso turístico en Aragón

The mycology as a touristic resource in Aragón

Autor/es

Andrea Palacín Bescós

Director/es

Nicolás Guillén Navarro

ESCUELA UNIVERSITARIA DE TURISMO DE ZARAGOZA

2017

INDICE

1.	INTRODUCCIÓN	3
2.	TURISMO SOSTENIBLE.....	4
3.	TURISMO MICOLÓGICO	5
3.1	Parques micológicos.....	6
3.2	El mundo de la trufa	9
4.	TURISMO MICOLÓGICO EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN	13
5.	REGULACIÓN DE LA MICOLOGÍA EN ARAGÓN	18
6.	ESFERA LOCAL Y APROVECHAMIENTOS MICOLÓGICOS.....	22
6.1	Expedición de permisos y cuotas tributarias	23
6.2	Límites de recogida	26
7.	IMPACTOS DEL TURISMO MICOLÓGICO	27
7.1	El turismo micológico como oportunidad para desarrollar zonas rurales	27
7.2	Problemas ocasionados en las zonas rurales. Infracciones	28
8.	ESTUDIO DE CASO: EL TURISMO MICOLÓGICO EN LA SIERRA DE ALBARRACÍN	29
8.1	Estudio sobre el micoturismo en la localidad de Bronchales	32
9.	CONCLUSIONES	39
10.	BIBLIOGRAFÍA.....	40

1. INTRODUCCIÓN

El siguiente trabajo habla del turismo micológico y estudia cómo se ha desarrollado en la comunidad autónoma de Aragón desde sus inicios hasta el día de hoy. El motivo de elección de esta temática ha sido el pensar que es una actividad turística que todavía no ha alcanzado su etapa de madurez pero que cuenta con gran cantidad de factores favorables para que la alcance y se posicione como una de las actividades principales en el sector turístico aragonés. La realización de este trabajo tiene la intención de analizar tanto la situación actual en que se encuentra el micoturismo, como por las que ha tenido que pasar para llegar hasta aquí así como las situaciones en las que podrá encontrarse en un futuro si continúa con un desarrollo responsable y efectivo.

Al realizar este análisis he tenido que elaborar una función de investigación y así poder conseguir la información necesaria para conocer los aspectos de esta práctica turística que imperan en esta comunidad. Estos aspectos engloban datos que van desde la esfera legal hasta la esfera social de intereses y repercusiones. Gracias a esta investigación, los siguientes apartados permiten conocer a fondo esta modalidad de turismo, pues encontraréis información desde cómo está regulado este turismo, tanto a nivel autonómico como a nivel municipal, cómo se promociona desde las diferentes zonas, impactos que éste ocasiona, actividades que se desarrollan en torno a él y otras que lo complementan etc.

Para la elaboración de la misma, he utilizado diversas metodologías como por ejemplo el análisis de artículos científicos, el manejo de la normativa sobre micología en la región de Aragón, la realización de entrevistas y encuestas así como también la búsqueda de información a través de diferentes fuentes.

Uno de los principales objetivos que abarca este trabajo era el de conocer y establecer un número de permisos expedidos para la recogida y la procedencia de sus solicitantes, y así poder imponer de acuerdo a lo establecido un modelo de promoción dirigido a fortalecer las debilidades que se presentaran. Esta labor, no ha resultado fácil debido a la escasa recogida de datos que realizan en algunas zonas aragonesas, por suerte, en otras he podido encontrar todos los datos necesarios para establecer este objetivo, lo cual merece mi agradecimiento a todos los organismos (Ayuntamientos, Comarcas, establecimientos de alojamiento, asociaciones de empresarios, asociaciones micológicas etc.) por su amabilidad y colaboración; en especial dedicación a los miembros de

AETSA, a Don Jorge Marqueta, gerente de Turismo de Aragón y a Don Carlos Corbera, secretario de Ciudad y Comunidad de Albarracín, entre otros.

2. TURISMO SOSTENIBLE

Seguramente las palabras turismo sostenible no sean desconocidas para la mayoría de la gente pero muchos desconocen lo que realmente es y lo que este conlleva.

Según la Organización Mundial del Turismo (2017), este tipo de turismo puede definirse como el que tiene en cuenta todas las repercusiones económicas, sociales y medioambientales, tanto actuales como futuras, para satisfacer las necesidades de los visitantes, de la industria, del entorno y de las comunidades anfitrionas.

Para que el turismo sea sostenible tiene que establecerse un equilibrio adecuado en el desarrollo de los aspectos medioambientales, económicos y socioculturales a largo plazo, es decir, este tipo de turismo conlleva a que se usen de una manera óptima los recursos medioambientales, a respetar la autenticidad sociocultural del lugar donde se desarrolle el turismo y a garantizar actividades económicas viables a largo plazo.

Para finalizar, el turismo sostenible debe satisfacer a los turistas y convertirse en una experiencia importante para así hacerlos más conscientes de las dificultades de la sostenibilidad e impulsarlos a la realización de prácticas turísticas sostenibles.

Gracias al impulso de este tipo de turismo se han llegado a establecer nuevos perfiles de turistas en relación a la sostenibilidad. Un ejemplo de ello son los turistas ecointeligentes, esta denominación viene del término en inglés *LOHAS*, el cual es un acrónimo de *Lifestyles Of Health And Sustainability*. Estos turistas presentan un perfil de personas con poder adquisitivo medio, con educación media-superior, preocupados por su salud y alimentación y sobre todo por el medio ambiente, por lo cual buscan realizar un turismo sostenible y responsable (Visiones del turismo, 2012).

Los primeros autores del término LOHAS fueron Paul Ray, un sociólogo americano, junto con su esposa Sherry Anderson, psicóloga. Según Ray (2000), el término LOHAS define un estilo de vida que mejora y desarrolla el bienestar personal teniendo en cuenta el impacto que se puede crear en el medio ambiente. El movimiento que estos autores lanzaron ha tenido un crecimiento inmenso en la actualidad pues tienen seguidores en todo el mundo y este término ha conseguido diversificarse e introducirse en todos los

aspectos de vida de las personas que lo siguen. Este término puede verse reflejado en la comida, en el cuidado de nuestra salud y belleza etc. pero también se está aplicando en campos como la arquitectura, la energía o la educación. Unos ejemplos de todo lo dictado anteriormente serían la compra de alimentos libres de pesticidas, de productos de belleza naturales, usar técnicas medicinales como la acupuntura o la aromaterapia, la utilización de materiales biodegradables o buscar fuentes de energía también renovables etc. (Fujiwara, Naoya 2007).

A causa del alza del turismo sostenible y a la emergencia de nuevos perfiles turísticos como el que acabamos de nombrar va a haber un aumento en el desarrollo del turismo de naturaleza puesto que hay más turistas interesados en conservarla y en aumentar conocimientos interactuando con ella.

Un modelo claro que relaciona estos aspectos nombrados anteriormente es el turismo micológico, el cual propone una actividad que fusiona naturaleza y sostenibilidad y que por tanto, sería una buena idea apostar por él, tal y como podemos ver reflejado en el Plan Aragonés de estrategia turística 2016-2020 donde incluyen este tipo de turismo como producto innovador tendente a producto emergente (Gobierno de Aragón, 2016).

3. TURISMO MICOLÓGICO

La micología es la parte de la ciencia que se dedica al estudio de los hongos. El turismo micológico, por tanto, va a ser la actividad turística que consiste en la búsqueda y recolecta de hongos por los bosques. Generalmente los espacios habilitados para realizar esta recogida están regulados.

El turismo micológico presenta gran cantidad de oportunidades ya que al desarrollarse en plena naturaleza reúne varios factores que podrían resultar atractivos para una gran diversidad de personas, como por ejemplo los amantes de la naturaleza o los amantes del senderismo que pueden realizar sus rutas y al mismo tiempo buscar setas; para los amantes de la buena gastronomía, resulta una gran satisfacción poder recolectar con sus propias manos productos de calidad culinaria y degustarlos después. También puede ser una actividad turística sostenible, como hemos expuesto anteriormente, y por tanto atraer a los turistas que se interesen por la sostenibilidad de sus actividades. En definitiva, el turismo micológico cuenta con una gran cantidad de diferentes tipos de

turistas potenciales que pueden ser atraídos si se establece un modelo de actividad completo que no se estanque en salidas al monte exclusivamente.

A continuación, para profundizar y conocer un poco más este tipo de turismo voy a realizar un análisis DAFO (cuadro 1).

Cuadro 1. DAFO Turismo Micológico

DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Inexistencia, en muchos casos, de una correcta regulación. • Posibilidad de destrozos en la naturaleza. • Recolecta indebida y abusiva. • Mala señalización en zonas acotadas, riesgo de pérdida de turistas. • Secretismo de algunas zonas de recogida. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dependencia de la lluvia para que salgan las setas. • Existencia de especies tóxicas. • Discordancias entre los locales de las diversas zonas y los turistas. • Corto periodo de la temporada de recogida. • Proliferación de cultivos particulares.
FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Turismo sostenible. • Dinamismo de los recursos forestales de las zonas. • Equipamiento necesario barato. • Turismo apto para todas las edades. • Aprovechamiento gastronómico del producto recogido. 	<ul style="list-style-type: none"> • Fácil complementación de esta actividad con muchas otras en la naturaleza. • Atractivo para varios perfiles de turistas. • Desarrollo de zonas rurales. • Ayuda a la conservación de los montes. • Actividad turística en auge.

Fuente: Elaboración propia.

3.1 Parques micológicos

España es uno de los mejores lugares para la recogida de setas, tiene las zonas y las condiciones óptimas para que crezca gran diversidad de hongos por toda la península; a pesar de esto el turismo micológico en España todavía no mueve a turistas

internacionales pero a nivel nacional, este país cuenta con zonas muy visitadas y explotadas en materia micoturística.

Soria, el país Vasco o Navarra son claros ejemplos de lo expuesto recientemente. Por ejemplo, en Soria, han convertido los hongos en materia prima de su gastronomía. Durante la temporada de setas hacen un concurso de Tapas Micológicas, por lo que no sólo se realizan salidas al monte sino que con actividades como este concurso, en el que participan muchos establecimientos de la zona, llegan a atraer a un mayor número de turistas ya que cualquiera que se encuentre en Soria va a poder degustar estas tapas y va a ver la parte gastronómica del turismo micológico. Además, se fomenta que los aficionados a la recogida de setas no sólo las recojan y se vayan, sino que se queden y degusten las tapas, cosa que ayuda al desarrollo de la economía local.

Otro aspecto interesante de las Jornadas micológicas en Soria es que realizan eventos como el MercaSetas, un mercado abierto a todo tipo de público donde aparte de la venta de setas recién recolectadas, también se realizan charlas, exposiciones de setas, talleres o salidas al campo con guías que ayudan a la gente a aprender, buscar, recolectar y distinguir especies de setas. En sus inicios comenzó bajo un proyecto europeo (Micocylva+) que estudiaba la micoselvicultura y el valor que tenían los hongos como garantía de sostenibilidad forestal (MercaSetas, 2017). Por si fuera poco, también organizan cada dos años un congreso internacional llamado Soria Gastronómica en el que no sólo está presente el arte culinario sino que también realizan actividades propias del turismo micológico, siempre buscando un punto de equilibrio para que resulte atractivo tanto para profesionales como para asistentes interesados (Turismo Soria, 2017).

El Reino de Navarra, nombrado anteriormente, también es una de las zonas españolas más desarrolladas en cuanto a materia de turismo micológico se refiere pues tiene gran variedad de actividades y puntos específicos de recogida. La temporada suele iniciarse por el norte de la comunidad, a finales de septiembre ya que esta zona es muy rica en hayedos y robledales de los cuales se obtienen gran variedad de setas de calidad como por ejemplo, el níscolo. Existen varias localidades que celebran todos los años fiestas o jornadas relacionadas con la micología como las Jornadas de Setas y Hongos, organizadas por la Asociación de Hostelería de Navarra donde muchos restaurantes ofrecen menús micológicos especiales durante el mes de octubre.

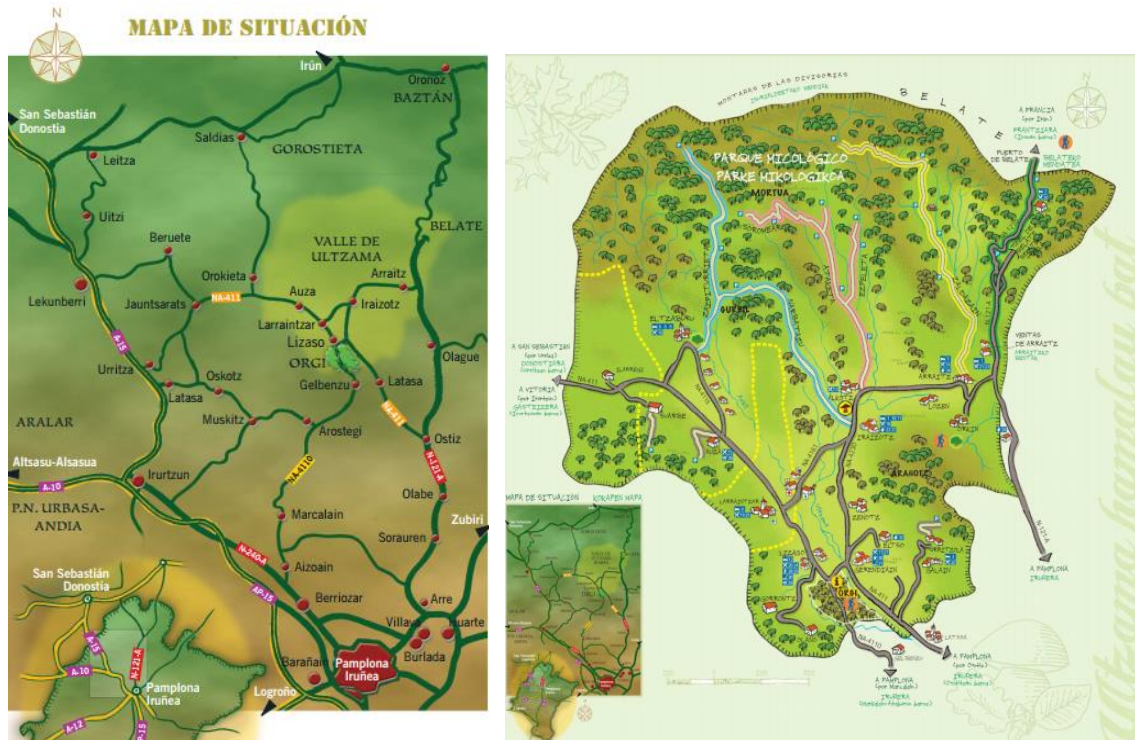
En esta comunidad tienen la suerte de contar con varios valles que reúnen todas las condiciones para que, con la ayuda de las lluvias, estos hongos florezcan; cerca de Pamplona, el Valle de la Valdorba es un claro ejemplo de lo nombrado recientemente, en él existen diferentes paseos micológicos señalizados para el disfrute de los aficionados al mundo de los hongos, los cuales, también podrán disfrutar de dos tipos de jornadas en torno a este valle: entre finales de octubre y principios de noviembre celebran las Jornadas Micológicas de la Valdorba y en diciembre celebran la Feria de la Trufa la cual es de gran interés ya que realizan actividades como demostraciones de recogida de estos succulentos hongos con perros, jabalíes o cerdos (Turismo Navarra, 2017).

Por otra parte, en Navarra existe uno de los parques micológicos más importantes del país, es el conocido parque de Ultzama. A este parque se le suman otros como el parque micológico Pinar Grande que está situado en Soria, o también el parque micológico de Asparrena-Apota, situado en el País Vasco. Estas zonas son las más idóneas para la recogida de setas ya que unen las mejores condiciones para el desarrollo de estas. El parque micológico de Pinar Grande cuenta con más de 12.500 hectáreas de bosques, los cuales tienen una gran riqueza micológica ya que se estima que se obtengan unas 200 toneladas de hongos comestibles anuales, entre los cuales se encuentra en gran cantidad y calidad especies de *Boletus edulis*. Este parque cuenta también con puntos de información, guías micológicos y un laboratorio natural de investigación y formación micoselvícola (Instituto Europeo de Micología, 2014).

El parque micológico de Ultzama es más pequeño que el anterior pero es el más conocido a nivel nacional, se encuentra en el valle de Ultzama (Navarra) y cuenta con 5.800 hectáreas, unos 98 kilómetros cuadrados de los cuales un 65% son bosques con interés micológico. Este parque micológico nació como un proyecto pionero para regular la masificación y evitar problemas de abusos de recolección de setas y hongos. En este parque la recogida está regulada y los que quieran visitarlo deben abonar una cuota de entre 5 y 10 euros dependiendo de los kilos de hongos recogidos, también ofrecen para estos interesados un punto de información donde dan explicaciones sobre las especies comestibles que se encuentran en el valle y resuelven dudas sobre las setas recogidas por cualquier turista (Parque Micológico Ultzama, 2017). Otro punto a favor de este parque micológico es que ofrece gran cantidad de posibilidades para los turistas

y cuenta con una página web muy completa donde el turista puede desde conocer los diferentes accesos al parque o comprar permisos de recogida recreativos hasta contratar una salida al campo con un guía experto. A continuación unas fotografías recuperadas de esta misma página web.

Imágenes 1 y 2. Mapa de situación del Valle de Ultzama y mapa del parque micológico.



Fuente: Parque Micológico Ultzama (2017).

3.2 El mundo de la trufa

Antes de continuar y pasar al siguiente apartado hay que aclarar que el concepto de micología va más allá de lo que la mayoría de gente puede pensar, pues ésta no sólo engloba a las setas sino que también engloba a las trufas ya que son un hongo igual que las setas aunque con alguna diferencia. Las setas son una especie epigea de hongos, lo que quiere decir que crecen sobre la superficie y las trufas son hongos de especie hipogea, o lo que es lo mismo, que crecen de manera subterránea. Este hongo suele ir más asociado a la gastronomía que al turismo micológico ya que su recolecta no es tan sencilla como ocurre con las setas. De modo que, como es lógico, la trufa presenta una regulación diferente a la de las setas. A continuación se expondrán las condiciones generales de la regulación de las trufas en la comunidad autónoma de Aragón.

La recolección de la trufa negra de invierno en los montes de Aragón está regulada por Orden del departamento de Agricultura y Medio Ambiente del 10 de noviembre de 1998 (BOA n. 132 de 13 de noviembre de 1998). La recogida de estos hongos es posible únicamente durante el periodo del 15 de noviembre al 15 de mayo. Las condiciones que hay que cumplir para recoger trufas son:

- a. Acudir con perros adiestrados o con sistemas de detección de trufas para no dañar la superficie.
- b. Necesidad de utilizar un machete específico para la recogida.
- c. Tras realizar el agujero en la tierra y extraer la trufa hay que volverlo a tapar con la misma tierra que se ha extraído sin deteriorar el suelo.
- d. Sólo se recogerán trufas durante el día y sólo se podrán recoger aquellas que ya estén desarrolladas.

También hay que tener en cuenta que la Administración podrá realizar inspecciones previa, durante y posteriormente de cualquier recogida de trufas y tiene poder para denunciar cualquier infracción que abrirá un expediente sancionador. Si se recogieran trufas dentro de algún Espacio Natural Protegido hay que atender tanto a la regulación propia de estos espacios como a la orden de la que acabamos de hablar (Gobierno de Aragón, 1998).

Tras el conocimiento de esta normativa queda por añadir que Aragón es uno de los principales productores de trufa negra del mundo pero la gran mayoría de esta producción se realiza en zonas privadas, empresas que cultivan este hongo en sus tierras y luego las comercializan. No ocurre lo mismo con este hongo que con las setas ya que es muy difícil encontrar estas trufas en lugares públicos de recogida por lo que el turismo que se asocia a la trufa es únicamente el gastronómico.

El valor culinario de este hongo es mundialmente conocido y en nuestra región tenemos la suerte de contar con una gran variedad de celebraciones que giran en torno a este succulento hongo. Como por ejemplo la ruta gastronómica denominada Descubre la Trufa, celebrada en la capital aragonesa para la promoción y el conocimiento de la trufa negra entre la población. Este año, en 2017, se celebró la segunda edición que duró un mes, del 26 de enero al 26 de febrero y contó con una lista de establecimientos zaragozanos (unos 25), los cuales prepararon una tapa o ración utilizando la trufa para el disfrute de los participantes. Esta ruta fue organizada por la empresa Más que

gastronomía y contó con la colaboración y patrocinio de Bodegas Obergo, la cual aportó sus vinos para maridar las tapas. Además de esta oferta en los bares, también se organizaron diversas actividades como charlas técnicas, búsqueda de trufas con perros, cursos de cocina, showcooking etc. las cuales se realizaron en diferentes puntos como la Escuela de hostelería de Miralbueno entre otros.

Imagen 3. Mapa de la ruta Descubre la Trufa



Fuente: Descubrelatrufa (2017)

Otro ejemplo de estas celebraciones son las jornadas gastronómicas de la trufa negra que se celebran en Teruel, este año fue la quinta edición y duró del 2 de febrero al 5 de marzo. En estas jornadas también encontramos establecimientos de hostelería donde durante los primeros diez días sirvieron tapas con trufa y bebida por tres euros y medio. Tras el 12 de febrero los establecimientos ofrecieron menús trufados con precios que varían desde los 15 a los 50 euros y, además, también se organizaron actividades relacionadas con este hongo como talleres de cocina, en los que participaban varios cocineros de la provincia que prepararon 4 tapas trufadas para los asistentes (la asistencia a estos talleres no fue gratuita, había que abonar 10 euros) o mercados de venta de trufa fresca. En concreto, estas jornadas encerraron dos mercados, uno en la misma capital de esta provincia y otro en Rubielos de Mora, donde no sólo se podía adquirir este hongo sino también gran variedad de productos elaborados con trufa. La jornada en estos mercados comenzaba temprano con la selección por parte de los vendedores de los ejemplares que iban a ofrecer para la venta, pues el mercado abría de 11 a 14 h y durante ese transcurso de tiempo se realizaron actividades como un pesado de los mayores ejemplares de trufa, una pequeña degustación y un final sorteo de ejemplares de trufa.

En la provincia de Huesca, concretamente en Graus se celebraron cada sábado (durante febrero y marzo) el Mercado de la Trufa fresca, donde no solo se pudo comprar este hongo sino también degustarlo gracias a las preparaciones que realizaron los restaurantes de la Ribagorza. En Fraga se celebró el 18 de febrero la feria denominada Trufa-Te donde se sirvieron alrededor de 12.000 tapas elaboradas por 9 restaurantes diferentes de la provincia y se podían degustar por 2,50 euros (incluyendo también una consumición de agua, cerveza o vino D.O Somontano). Estas tapas, lógicamente estaban preparadas a base de la tuber melanosporum (trufa), y para aquellos que quisieran, la Asociación de Truficultores y Recolectores de la Trufa en Aragón instaló un punto de venta en el mismo pabellón donde se celebraba la feria, El Sotet de Fraga.

Como ejemplo final, la bodega D.O Somontano no quiso quedarse atrás y durante el periodo que fue del 6 de febrero al 5 de marzo ofreció unas jornadas gastronómicas que unían la trufa negra de Aragón con sus vinos. Estas jornadas se desarrollaron en 32 restaurantes de toda la comunidad que ofrecían un menú exclusivo a base de estos dos productos. A partir del 5 de marzo se seguían realizando experiencias con este hongo y sus vinos basadas en una visita a la bodega Enate y a las plantaciones de trufa de la empresa Artruf, situada en Graus (RedAragón, 2017).

Imagen 4. Feria gastronómica Enate.



Fuente: RedAragón (2017)

4. TURISMO MICOLÓGICO EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

El turismo en Aragón es una actividad con significativa importancia que puede verse reflejada en varios aspectos como en el PIB de esta comunidad, donde el turismo casi alcanza un 8%, o el empleo, donde el 10% corresponde a trabajadores para el sector turístico (Gobierno de Aragón, 2016). Lo mejor de todo esto es que el sector presenta un importante potencial de crecimiento que tenemos que saber aprovechar y sacar el máximo rendimiento posible para que siga otorgando valores estratégicos a esta comunidad.

Dentro de todas las actividades turísticas desarrolladas en Aragón, nos vamos a centrar en la de turismo micológico, actividad que se encuentra en estado de crecimiento tal y como podemos ver en el Plan Aragonés de Estrategia turística 2016-2020 que clasifica a esta actividad como un producto innovador con tendencia a convertirse en un producto emergente. Lo que significa que aún es un tipo de turismo relativamente nuevo en el que hay que seguir trabajando y así poder llegar a establecerse como producto con reconocido atractivo que empieza a crecer y que puede, mediante el uso de unas buenas estrategias, evolucionar al alza su cuota de mercado.

La tendencia creciente del turismo micológico se apoya en el gran potencial que existe en la naturaleza aragonesa, donde se juntan unas excepcionales condiciones forestales, edafológicas y climatológicas que crean la posibilidad de recoger 2.000 especies de setas y hongos a lo largo del territorio.

Esta actividad está regulada por el Decreto 179/2014, de 4 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la recolección y el aprovechamiento de setas silvestres en terrenos forestales, aunque luego en cada municipio con zona acotada para la recolección de setas, podremos encontrar ordenanzas municipales que establecerán las normas para la recolección adaptadas a cada municipio y que siempre irán en consonancia con lo dispuesto en el Real Decreto anteriormente nombrado.

La regulación es necesaria para esta actividad, pues si no la hubiera podría tener consecuencias negativas para los recursos forestales. Las medidas que hay que acatar impiden que la gente vaya sin control a los montes, se lleven todas las setas que quieran, las recojan con materiales inapropiados y se dañe o ensucie el terreno. Hace unos años se daban casos como los que acabo de nombrar pero desde la aprobación de la

regulación a nivel autonómico se han ido disminuyendo. La importancia que tiene regular las zonas acotadas para la recogida de setas es elevada, así como ocurre con la promoción. Una buena promoción del turismo micológico es lo que va a traer turistas hasta los montes; utilizando de manera correcta diferentes herramientas, se le puede dar a esta promoción diferentes tipos de enfoque que abarquen un mayor número de intereses de los turistas.

La mayor parte de la promoción de este tipo de turismo se articula en torno a la realización de Jornadas Micológicas. Éstas se desarrollan durante las temporadas de setas, una es en primavera y otra en otoño, durante la segunda es cuando se organizan la mayoría de estas jornadas. En ellas se establece una programación de actividades varias intentando abarcar diferentes tipos de público, por ello es fácil encontrar en la mayoría de estas jornadas tanto actividades para gente aficionada a la micología como para aquellos que la están descubriendo. La acción de difusión que suele realizarse antes de la llegada de una Jornada Micológica consiste en publicar el programa, cartel, guía etc. en las páginas web de las instituciones de la zona y de los colaboradores asociados así como en sus redes sociales; como acción complementaria también suelen publicitarse en la prensa tanto escrita como digital. Algunas de las Jornadas Micológicas más completas de las que se realizan aquí en Aragón son las siguientes.

- a) La feria de setas de Jaca. La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania organiza esta feria que engloba también a las Jornadas Micológicas. Este año se realizaron del 12 al 15 de Octubre y hubo gran cantidad de actividades interesantes para todos los públicos. Se realizaron dos salidas al monte para aficionados, exposición de pintura y fotografía, charlas con micólogos y como no, la parte de gastronomía: cursos de cocina de setas, concursos de platos elaborados con setas, concurso de tortillas con setas, concurso de migas con setas y posterior degustación de los platos elaborados.

Imagen 5. Cartel de la VII Feria de Setas en Jaca.



Fuente: ACOMSEJA (2017)

- b) Las Jornadas Micológicas de la Comarca de las Cinco Villas. Este año realizaron la séptima edición, comenzaron el 13 de Octubre en la localidad de Lobera de Onsella y terminaron el 18 de noviembre. Durante el transcurso de esos días se realizaban Jornadas Micológicas en diferentes localidades como Sos del Rey Católico, Uncastillo etc. La localidad de Sádaba participó por primera vez y lo hizo a través de la parte gastronómica ya que en la Hospedería ofrecían menús diseñados con setas, una charla y una exposición fotográfica.

En todas las localidades participantes se realizaba una bienvenida a los participantes, una salida al monte con un micólogo guiando la ruta y tras esa salida se clasificaban los hongos recolectados una vez de vuelta al pueblo. En adición a esto, cada localidad ofrecía actividades complementarias a las que acabo de nombrar.

Imágenes 6 y 7. Jornadas Micológicas Comarca Cinco Villas. Jornadas Micológicas Sos del Rey Católico



Fuente: Turismo de Aragón y Ayto. de Sos del Rey Católico (2017)

- c) Otoño micológico en la Comarca Gúdar-Javalambre. Esta Comarca, junto con la colaboración de varias asociaciones (Asociación Cultural Cabezo Alto de Formiche Alto y Asociación Turística de Gúdar Javalambre), el Grupo de Acción Local AGUJA y los ayuntamientos de las localidades organizan las Jornadas Micológicas, este año en los municipios de: Formiche Alto, Fuentes de Rubielos, Mora de Rubielos y Valbona. Desde el 14 de Octubre hasta el 11 de Noviembre. Para asistir a estas Jornadas es necesaria previa inscripción y pago según sea el número de pueblos a los que se vaya a asistir: 6 euros sólo un pueblo, 20 euros asistencia a todos. La realización de este pago incluirá el material necesario para las recogidas de setas, asesoramiento de los expertos micólogos y biólogos en las salidas al campo, la asistencia a todas las charlas y conferencias, la participación en los talleres de cocina así como en el resto de actividades que se expongan en la programación de cada municipio. Durante la realización de estas jornadas, los establecimientos hosteleros de los pueblos crean menús micológicos y los ofertan.

Imagen 8. Cartel Otoño Micológico 2017 Gúdar-Javalambre



Fuente: Comarca Gúdar-Javalambre (2017)

El turismo micrológico junto con unas infraestructuras adecuadas tiene muchas posibilidades de crecer en Aragón. La celebración de este tipo de jornadas nombradas anteriormente es un ejemplo de cómo atraer a un mayor público, lo cual supone una mayor afluencia de personas en las zonas rurales donde se desarrollen las jornadas que puede servir para su desarrollo. Estas zonas rurales pueden verse beneficiadas ya que hay muchos aspectos de los que se puede sacar partida, como por ejemplo, se pueden crear puestos de empleo para atender a los micoturistas, los establecimientos de alojamiento pueden aumentar sus ocupaciones durante los días de duración de las jornadas, los negocios locales también tienen la oportunidad de atraer a estos mismos turistas etc. En definitiva, es una buena oportunidad para estas zonas pero siempre hay que tener en cuenta también las consecuencias negativas, pues los turistas también pueden masificar estas zonas y desencadenar efectos adversos como podría ser el deterioro de las zonas de recogida. Por esto mismo hay que tener en cuenta que para la explotación turística de un producto en la naturaleza, se debe buscar la sostenibilidad tanto económica, social y medioambiental tal y como sostiene Don Jorge Marqueta, gerente de Turismo de Aragón. (*Vid. Anexo 1*)

5. REGULACIÓN DE LA MICOLOGÍA EN ARAGÓN

Como se ha expuesto anteriormente, el ámbito micológico se regula a través del Real Decreto 179/2014, del 4 de noviembre, del cual a continuación se explicarán los aspectos más relevantes los cuales son de gran ayuda ya que aportan la información necesaria para saber cómo realizar de manera correcta la recolecta de setas en los cotos micológicos. Como por ejemplo, al inicio ya nos muestra un derecho que tenemos todas las personas a disfrutar de los recursos naturales en igualdad de condiciones haciendo un uso responsable. Posteriormente expone que esta regulación ha sido necesaria tanto en montes privados como públicos, distinguiendo entre regulación ocasional o asidua, o para consumo propio o comercial, clarificando las zonas de recolección, y los aprovechamientos en montes de utilidad pública, acatando las ordenanzas municipales y condiciones ambientales, dejando claro a quien competen y el derecho a sancionar en caso de infracciones, así como también expone que los espacios naturales protegidos tendrán una mayor protección.

Como sigue dictando este Real Decreto, las especies que se puedan recolectar serán setas comestibles o que tengan uso medicinal. Su aprovechamiento o recolección podrá ser episódico, que quiere decir sin ánimo de lucro y para autoconsumo, realizado en terrenos sin regular ni privatizar permitiéndose una cantidad de recogida de 3 kg de setas por persona y día. Por el contrario, si el aprovechamiento o recolección se hace en terrenos privatizados y señalizados mediante carteles, es aprovechamiento regulado, en el cual es necesario un permiso para realizarlo, sea cual sea el fin de esta recolección (recreativo, comercial, educativo, etc.) Este permiso lo emite el titular de la zona, indicando su carácter personal e intransferible, autorizando también a los vehículos a circular por pistas forestales. Estos permisos se dividen en 4 clasificaciones distintas que presentan diferencias entre ellas respecto a su finalidad y a los máximos de kilos de recogida de setas por persona y día.

Cuadro 2. Tipos de permisos según la regulación autonómica.

TIPO DE PERMISO	FINALIDAD	LIMITE EN KG
Ordinario	Tiene fin recreativo	12 KG/persona/día
Comercial	Tiene fin comercial	60 KG/persona/día

Para Asociaciones micológicas	Tiene fin educativo o divulgativo	3 KG/persona/día
Científico	Tiene fin científico	6 ejemplares/persona/día

Fuente: Elaboración propia.

Para la obtención de los permisos para asociaciones micológicas hace falta acreditar mediante algún documento la pertenencia a una de éstas y la recogida con este permiso tiene que ser sin ánimo de lucro. Para la obtención de los permisos de carácter científico se necesita una previa autorización del director comercial y demostrar el fin científico, pudiendo recoger 6 ejemplares de cualquier tipo de seta por persona y día.

El precio de todos estos permisos, a excepción del científico, los regularán los propietarios de los terrenos, dependiendo del fin del aprovechamiento de la recolección.

Las condiciones generales para la recolección prohíben recoger especies no comestibles, sin previa autorización de carácter científico o para una asociación micológica, no se puede dañar la capa vegetal, ni coger setas por la noche, ni modificar las señalizaciones o infraestructuras, tampoco se pueden utilizar recipientes no aireados, y sobre todo no se pueden recolectar setas en su primera fase de desarrollo.

Para una buena recolección, las setas se tienen que recoger de manera que se puedan identificar, si se rompen o se recogen por error hay que volver a dejarlas en el monte, en su posición natural. El recipiente debe ser aireado, para que las setas se ventilen y dejen caer sus esporas y antes de meterlas en la cesta deben limpiarse, dejando parte del tronco y partes deshechas en el monte.

Respecto a las infracciones, se aplicará el régimen sancionador previsto en materia de montes u otras legislaciones para espacios naturales protegidos, patrimonio nacional y biodiversidad (Gobierno de Aragón, 2014).

Como se ha expuesto antes, los municipios con zonas reguladas de recogida de setas tienen competencias para realizar sus propias ordenanzas y establecer condiciones generales adecuadas para cada caso. Es por esto que vamos a encontrar alguna diferencia en cuanto a precios de permisos o límites de recogida con respecto a lo dictado en el reglamento a nivel autonómico. Más adelante profundizaremos en los aspectos más relevantes de alguna de estas ordenanzas pero a continuación se va a

mostrar un mapa de Aragón con las zonas reguladas más importantes para la recogida de hongos (Imagen 8) y un listado de las especies más habituales en Aragón.

Imagen 9. Mapa comarcal de Aragón.



Fuente: Elaboración propia a través de mapa de Gobierno de Aragón (2017).

Dentro del mundo de las setas, cada especie necesita que se den unas condiciones concretas para su correcto desarrollo, la mayoría de especies están asociadas a los árboles, lo que quiere decir que depende de las especies de árboles que existan en un monte habrá unos u otros tipos de setas. En Aragón existen muchas especies de setas, las más habituales aparecerán a continuación (RedAragón, 2017b) y sus imágenes en los anexos (*vid.* Anexo 2).

- a) *Agaricus Campestris* (Champiñón silvestre). Este crece en los prados, pastos y jardines en círculos durante la primavera. Ya es comestible cuando presenta las láminas de color rosa.
- b) *Amanita muscaria*: esta especie es venenosa (no mortal) y abunda mucho en la zona del Moncayo además de en el Pirineo. Sale durante los meses de octubre y noviembre bajo pinos y abedules.
- c) *Amanita phalloides*: esta especie es mortal, se da en las tres provincias de la comunidad y crece especialmente en bosques de quercus (encinas y robles). Su sombrero es de un tono verdoso o amarillento.
- d) *Boletus edulis*: Tiene un gran valor gastronómico. Donde más se da es en el Pirineo en otoño y en verano.
- e) *Cantharellus cibarius*: Tiene aroma a albaricoque, el sombrero amarillo y pliegues en lugar de láminas bajo este. Abundante en el Pirineo.
- f) *Lactarius deliciosus*: esta es la especie más conocida como rebollón. Crece en otoño en los pinares. Se puede reconocer por el látex naranja que segrega.
- g) *Macrolepiota procera*: crece entre septiembre y octubre, en prados y bosques. Su sombrero es de gran tamaño (entre 10 y 25 cm), lo cual la diferencia de otra especie venenosa parecida en aspecto pero con el sombrero más pequeño. Su sabor es de gran valor en la gastronomía. Abunda en el Pirineo.
- h) *Pholiota aegerita*: es la denominada seta de chopo y como su nombre indica, crece en choperas y alamedas que están próximas a algún río. Llegan a crecer sobre madera muerta, es un buen comestible y existen por toda la comunidad.
- i) *Pleurotus eryngii*: se conoce como seta de cardo y abunda en primavera y otoño en montes sin arbolado, junto a las raíces del cardo tras las lluvias. Tiene un gran valor gastronómico.
- j) *Tricoloma terreum*: se la llama negrilla ya que tiene el sombrero negro o gris oscuro, sale a finales de octubre y se da por todo Aragón. Hay que tener cuidado ya que otras especies de la misma familia son tóxicas.

La recolecta de setas presenta sus riesgos pues existen especies tóxicas, venenosas e incluso mortales, por esto mismo hay que ir con cuidado y asegurarse siempre de las especies que se han recolectado para evitar intoxicaciones o males mayores. En varias zonas, como por ejemplo la comarca del Maestrazgo, han desarrollado guías micológicas para los turistas (*vid.* Anexo 3). En ellas se plasma la información básica y

necesaria desde un mapa de la zona de recogida para evitar que nadie se pierda, pasando por las normas básicas establecidas según la regulación bajo la que esté esa zona, hasta fotografías y descripciones de las especies que se pueden encontrar, tanto las comestibles como las tóxicas. Esto resulta de gran utilidad ya que hay personas que van a recoger setas sin siquiera saber que existen especies que pueden perjudicar su salud (Comarca Maestrazgo, 2017).

6. ESFERA LOCAL Y APROVECHAMIENTOS MICOLÓGICOS

Ya se ha expuesto antes en este trabajo la regulación de los aprovechamientos micológicos a nivel autonómico, pero además de esta regulación existe otro tipo que son las ordenanzas municipales. Las localidades en las que existe una zona de recolecta de setas tienen competencia para realizar una ordenanza y regular este aprovechamiento de acuerdo a las condiciones de cada municipio. En el cuadro 3 es posible ver el total de municipios de Aragón que han decidido regular sus montes para la recogida de setas y en los anexos un listado más detallado de éstos (*vid.* Anexo 4). En cada una de estas ordenanzas se establecen aspectos generales adaptados a las diferentes localidades y sus características.

Cuadro 3. Listado de ordenanzas aprobadas sobre aprovechamientos micológicos en Aragón

PROVINCIA	AYUNTAMIENTOS CON ORDENANZAS APROBADAS
HUESCA	Escarra, Aragüés del Puerto, Sallent de Gallego, Fiscal, Santa Cruz de la Seros, Bielsa, Colungo, Canfranc, Plan, Pueyo de Araguás y Sierra de Araguás.
TERUEL	Mosqueruela, Royuela, Bronchales, Nogueruelas, Cañada de Benatanduz, Calomarde, La Iglesuela del Cid, Tronchón, Saldón, Pitarque, Cantavieja, Villarluego, Villar del Cobo, Noguera de Albarracín, Terriente, Jabaloyas, El Vallecillo, Fortanete, Pozondon, Rodenas, Guadalaviar, Orihuela del Tremedal, Albarracín, Moscardón, Griegos, Gea de Albarracín, Torres de Albarracín, Bezas, Las Cuevas de Cañart, Valdelinares, Monterde de Albarracín, Frías de Albarracín, Allepuz y Villarroya de los Pinares.
ZARAGOZA	Villalengua, Orera, Luesia, Miedes de Aragón, Tauste, Orcajo, Torralba de Ribota, Calcena, Pomer, Luesma, Munébrega, Salvatierra de Esca, Sediles,

	Villarroya de la Sierra y Moros.
--	----------------------------------

Fuente: Elaboración propia

6.1 Expedición de permisos y cuotas tributarias

Como ya se ha indicado antes en este trabajo, para recoger setas en zonas reguladas para ello los interesados en realizar esa actividad deberán obtener sus permisos correspondientes y en este apartado vamos a comparar las distintas cuotas tributarias que hay que abonar para obtener estos permisos según la correspondiente ordenanza de cada municipio y atendiendo también a otras variables. Las más importantes corresponden a cada una de las tablas realizadas puesto que la principal diferencia existente entre precios de permisos reside en la procedencia de aquellos que lo solicitan. Así pues, como veréis ahora, la primera tabla son los precios que se dan para la gente local de cada municipio, que están empadronados en el Padrón Municipal de ese mismo municipio o de alguno de su comarca.

En la segunda tabla están reflejados los precios que se dan para aquellas personas que poseen alguna vivienda (ya sean propietarios, arrendatarios o con derechos legales sobre algún inmueble) en el municipio o en alguno de la comarca en la que este esté incluido.

Finalmente, la tercera tabla muestra los precios para aquellas personas que no son vecinos de ninguno de los municipios de la comarca perteneciente, es decir, para los turistas. Dentro de todos los Ayuntamientos con normativa al respecto aprobada, se destacan los siguientes, dividiendo los mismos según sean para vecinos (cuadro 4), propietarios (cuadro 5) o turistas (cuadro 6).

Cuadro 4. Expedición de permisos para vecinos

PERMISOS PARA VECINOS			
Localidad	Permiso diario	Permiso temporada	Permiso comercial
Sallent de Gállego (Huesca)	Gratuito	Gratuito	-----
Canfranc (Huesca)	Gratuito	Gratuito	Gratuito
Tauste (Zaragoza)	2 euros	20 euros	20 euros/día 200/temporada

Villalengua (Zaragoza)	2 euros	5 euros	10 euros temporada
Comarca del Maestrazgo (Teruel)	Gratuito	7 euros	60 euros temporada
Sierra de Albarracín (Teruel)	Gratuito	30 euros	-----

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 5. Expedición de permisos para propietarios.

PERMISOS PARA PROPIETARIOS			
Localidad	Permiso diario	Permiso temporada	Permiso comercial
Sallent de Gállego (Huesca)	6 euros	60 euros	-----
Canfranc (Huesca)	Gratuito	10 euros	-----
Tauste (Zaragoza)	6 euros	60 euros	20 euros/día 200/temporada
Villalengua (Zaragoza)	2 euros	10 euros	20 euros temporada
Comarca del Maestrazgo (Teruel)	Gratuito	12 euros	-----
Sierra de Albarracín (Teruel)	Gratuito	10 euros	-----

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 6. Expedición de permisos para turistas

PERMISOS PARA LOS TURISTAS			
Localidad	Permiso diario	Permiso temporada	Permiso comercial
Sallent de Gállego (Huesca)	12,60 euros	120 euros	-----
Canfranc (Huesca)	3 euros	-----	-----
Tauste (Zaragoza)	6 euros	60 euros	20 euros/día

			200/temporada
Villalengua (Zaragoza)	10 euros	50 euros	100 euros temporada
Comarca del Maestrazgo (Teruel)	5 euros *	50 euros	-----
Sierra de Albarracín (Teruel)	5 euros **	60 euros	-----

**8 euros si es sábado o domingo.*

***10 euros para una semana.*

Fuente: Elaboración propia

Aunque en estas tablas se muestren tres modalidades distintas de permisos, existen otras modalidades como los permisos con fines científicos, educativos o divulgativos que son, en la mayoría de casos gratuitos. También hay que nombrar que en algunas localidades establecen distinción para otorgar permisos a asociaciones micológicas, los cuales son mayoritariamente gratuitos o con el mismo precio que se da para los vecinos de la zona. La edad límite para pagar o no estos permisos puede variar según la zona a la que nos refiramos; por norma general este límite de edad se encuentra entre los 12 y los 14 años por lo que todo aquel que tenga una edad menor podrá realizar esta actividad turística de manera totalmente gratuita.

Tras observar las tablas se puede apreciar que para los turistas que quieran recoger setas, la zona más económica es la de Canfranc, situada en la provincia de Huesca, seguida por las zonas de la Sierra de Albarracín y El Maestrazgo situadas ambas dos en la provincia de Teruel. Si se observa desde el otro extremo, el turista tendría que gastar más dinero para recoger setas en la zona de Sallent de Gállego, situada también en la provincia de Huesca, o en la zona de Tauste, provincia de Zaragoza. En algunas zonas es posible obtener estos permisos de manera online; las otras formas más habituales para la obtención de estos son comprarlos en el propio ayuntamiento de la localidad, oficina de turismo, o establecimientos colaboradores (hoteles, bares, campings...).

Imágenes 10 y 11. Venta online de permisos comarca del Maestrazgo.

Fuente: Comarca del Maestrazgo (2017)

6.2 Límites de recogida

La regulación del aprovechamiento de setas incluye también un límite de kilos que se pueden recoger y atiende a las mismas razones que hemos visto en las tablas de precios de los permisos. Esta limitación es muy importante para el correcto desarrollo del micoturismo y los entornos en los que se realiza ya que si no se establecieran límites los recolectores se llevarían cuantas más mejor, lo cual pondría en peligro las especies de setas ya que si se llevan todas o la mayoría, sería difícilísimo y costaría mucho tiempo que volvieran a salir y desarrollarse del todo. Esto vendría afectando también a la duración de la temporada ya que una vez se recogieran las setas sin límite de un monte, cualquier turista que llegara después no encontraría setas desarrolladas que pudiera recolectar. También se vería afectado el suelo de los montes por la sobreexplotación que supondría recolectar casi todas las setas de vez.

Según el Real Decreto que regula el turismo micológico en Aragón se establecen unos límites, pero después las ordenanzas municipales pueden establecer otros distintos en relación a su zona; no todos los espacios regulados cuentan con el mismo número de especies y abundancia de estas.

Los permisos comerciales son los que tienen un límite de recogida más alto por razones obvias. Los límites de los permisos para los vecinos presentan en la mayoría de los casos una mayor cantidad permitida de recogida pero si nos centramos exclusivamente en los permisos expedidos para los turistas las zonas donde mayor va a ser este límite es

en la Comarca del Maestrazgo, con el límite fijado en 12 kilogramos de setas por persona y día (también hay alguna zona con este límite en la Comunidad de Calatayud). Si queremos verlo por el lado contrario, la zona donde los turistas tienen un límite más restrictivo de recogida de setas es en la zona de Canfranc, límite situado en 4 kilogramos por persona y día.

7. IMPACTOS DEL TURISMO MICOLÓGICO

Esta actividad tiene efectos no sólo sobre las setas y las zonas donde estas se recogen sino en el resto de la zona: sobre la población local y su economía, sobre los comercios locales, sobre los establecimientos de restauración y alojamiento etc. Estos efectos, como en cualquier actividad turística, pueden ser positivos o negativos. Es importante que se realice un correcto desarrollo de la actividad, teniendo en cuenta todos los factores a los que puede afectar para que se den impactos positivos con esta actividad. A continuación, se van a exponer ejemplos tanto de impactos positivos como de negativos.

7.1 El turismo micológico como oportunidad para desarrollar zonas rurales

El turismo micológico no existiría de no existir antes los recursos forestales en los que se desarrolla esta actividad, es pues, un tipo de turismo que pone en un activo aprovechamiento los diferentes recursos forestales que existen en nuestra comunidad.

Los turistas se sienten cada vez más atraídos por la realización de actividades en la naturaleza y conectar con esta y el turismo micológico reúne esas y muchas otras características positivas como el aprovechamiento gastronómico de los productos recolectados. En definitiva, este tipo de turismo está creciendo y por tanto el número de turistas va en aumento, lo cual no solo va a repercutir en la zona de recogida sino que va a ayudar a que se desarrollen esas zonas rurales puesto que los turistas buscaran alojamiento cercano, y se servirán de muchos otros servicios que presente la zona: restaurantes, parkings, comercios locales etc.

Con esta tendencia creciente del turismo micológico se presenta una nueva oportunidad para las zonas rurales de desarrollarse ya que, planteando unas buenas estrategias, pueden crearse paquetes turísticos que incluyan alguna actividad turística complementaria a la recogida de setas. Siempre prestando atención para que no se llegara a dañar ningún recurso forestal, ni de ningún tipo, con la creciente llegada de turistas.

Un claro ejemplo es el que ocurrió en la Comarca del Maestrazgo con la temporada de setas del año 2014, su mejor año hasta ahora. Este coto atrajo a 20.000 personas que no solo fomentaron la economía de la zona comprando los permisos de recogida diarios a 5 euros por persona sino que hizo que se generaran 19 nuevos empleos entre los que había trabajos de guías micológicas, informadores turísticos etc. (Heraldo de Aragón, 2017).

Esta Comarca consiguió incrementar del año 2012 al 2013 de manera escandalosa la venta de permisos pues en este primero sólo expidieron 143 pases y al siguiente año algo más de 9000 y aun así mantuvo ese crecimiento en las ventas durante un año más, pues como he expuesto en el párrafo anterior 2014 fue su mejor temporada, en la que vendieron más de 19000 pases. Sin embargo, en los dos años siguientes, al ser temporadas con pocas setas estas ventas han disminuido notoriamente ya que en la temporada pasada (2016) se vendieron 1268 pases (Comarca del Maestrazgo, 2017).

También hay que admitir que este es un tipo de turismo que depende de manera casi exclusiva de las condiciones climatológicas que se den antes de la temporada, las cuales acaban por determinar la mayor o menor salida de setas y por tanto, el éxito de cada temporada.

7.2 Problemas ocasionados en las zonas rurales. Infracciones

Los montes aragoneses llevan años afectados por el establecimiento de asentamientos ilegales de recogida de setas. La mayoría de estos sucesos ocurren de la misma manera: un grupo de personas montan tiendas de campaña donde bien les parece y están varios días e incluso meses (o hasta que son denunciados) recogiendo toda seta que ven; esquilman los montes sin tener ningún tipo de permiso para después vender la gran cantidad de setas recogidas a otros intermediarios que también acaban comercializándolas. Son grupos organizados que no tienen ningún tipo de cuidado con los montes, tiran basuras, realizan hogueras y hasta llegan a destruir las demás especies de setas que no están recogiendo. Las zonas más afectadas por estos asentamientos han sido los pirineos (sobre todo la Sierra de Guara) y en la provincia de Teruel la comarca de Gúdar-Javalambre, donde Mosqueruela fue una de las localidades más afectadas.

En el año 2010, el Seprona junto con la Guardia Civil, iniciaron una operación denominada “Operación Boletus” para detener este tipo de ilegalidades en el la Sierra de Guara. Ese mismo año fue el que más denuncias e incautaciones se realizaron,

consiguieron detener a 5 campamentos ilegales que se habían establecido a lo largo de todo el Parque Natural con más de 200 recolectores y más de 300 kilos de setas recogidas ilegalmente. Al año siguiente consiguieron reducir a más de la mitad este tipo de denuncias y hoy en día siguen actuando contra estos grupos organizados contando con la ayuda de todas las diferentes regulaciones que se han ido aprobando con el transcurso del tiempo (Heraldo de Aragón, 2010).

En el año 2014, Mosqueruela sufrió uno de estos casos pero de manera más bestia si cabe ya que la primera semana de la temporada de setas se establecieron tres asentamientos ilegales formados por la friolera cifra de quinientas personas cada uno. Ante esta situación la Guardia Civil estableció un protocolo de actuación que se seguiría contra cualquiera de casos como éste (Eldiario, 2015).

Por suerte, estos altercados han ido disminuyendo a cada año que ha pasado gracias a la actuación de servicios como el Seprona o la Guardia Civil y a la puesta en vigor de instrumentos como las ordenanzas municipales que regulan la recogida de setas en los montes aragoneses.

8. ESTUDIO DE CASO: EL TURISMO MICOLÓGICO EN LA SIERRA DE ALBARRACÍN

La zona de la Sierra de Albarracín, situada al sureste de la provincia de Teruel, es una de las más importantes en cuanto a turismo micológico se refiere. Existen dos organismos que organizan todo lo que tiene que ver con este tipo de turismo: por un lado Ciudad y Comunidad de la Sierra de Albarracín es el actual encargado de la expedición de los permisos de recogida de toda clase y es el que gestiona el proyecto AMICO. Este proyecto es un proyecto regulador en el que se incluyen la gran mayoría de pueblos de la Sierra de Albarracín para establecer una regulación en sus zonas de aprovechamiento micológico de acuerdo con el Real Decreto 179/2014 que regula este tema a nivel de toda la comunidad autónoma. Del total de pueblos de esta comarca (unos 25), sólo 7 quedaron fuera de este proyecto; (Rubiales, Saldón, Tramacastilla, Royuela, Noguera, Calomarde y Villar del Cobo.) AMICO cuenta con una gran lista de establecimientos adheridos para la venta de permisos, la cual también se realiza por internet. La venta para los locales se realiza en los ayuntamientos, y la venta de permisos recreativos para turistas se hace por internet o en los establecimientos colaboradores como oficinas de turismo, hoteles, campings, bares etc. (Comarca de la

Sierra de Albarracín, 2015). A continuación un ejemplo de la venta de permisos online desde la página web de Ciudad y Comunidad de Albarracín (Imagen 11).

Imagen 12. Venta de permisos micológicos online para la Sierra de Albarracín.

Comunidad de Albarracín

Carrito: vacío

PERFIL DEL CONTRATANTE HISTORIA ORGANIGRAMA C.E.C.A.L. ESTATUTOS PERMISOS DE CAZA MONTES UNIVERSALES MICOLOGÍA

MICOLOGÍA Venta de Permisos Permisos Online

Nombre:

Apellidos:

DNI:

Dirección:

Población:

Provincia:

Fecha:

Email:

Tipo: ☒ Diario (5€) ☐ Semana (10€) ☐ Temporada (60€)

Aceptar Limpiar

Fuente: Ciudad y Comunidad de Albarracín (2017).

Por otro lado existe la Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín (AETSA) que se encargan de realizar las Jornadas Micológicas y Gastronómicas de setas en Albarracín. Realizan 4 jornadas a lo largo del año, 2 en primavera y 2 en otoño. Las llevan realizando desde hace 7 años y entre ellos acordaron que siempre las organizarían independientemente de si la temporada sea buena con muchas setas o mala con muy pocas. Cada edición de cada jornada se realiza en un pueblo diferente, trabajan junto con las asociaciones micológicas que existen en la zona así como con Cesta y Setas, una revista y tienda online para los seteros. Por supuesto, también cuentan con la colaboración de micólogos y biólogos.

Para la realización de estas jornadas se utiliza siempre un enfoque divulgativo, es decir, las hacen con la intención de enseñar información fundamental sobre el mundo de las setas a los participantes. Tal es su labor educativa que en las temporadas bajas de setas, recorren toda la sierra para poder recoger unos pocos ejemplares de varias especies y llevarlas hasta el pueblo donde toque la realización de las jornadas y mostrarlas a los que acudan, explicarles sus fases de desarrollo, su toxicidad en caso de ser venenosas, los árboles junto a los que crecen, los hábitats ideales en los que se desarrolla etc. Esta

función educativa la utilizan también como enfoque a la iniciación en el mundo de la recogida de setas ya que mucha gente de la que acude son familias o parejas jóvenes que están empezando y participan en varias jornadas cada año con las que van acumulando conocimientos sobre el tema.

La procedencia de los que acuden a estas jornadas es nacional y sobre todo de Teruel y de las comunidades vecinas. Los más habituales vienen de Cuenca, Valencia, el norte de Castellón, Tortosa y Amposta.

Tras contactar con Doña Begoña Sierra, Gerente de AETSA he podido saber que aquellos que vienen de las comunidades vecinas suelen hacer excursiones en el día, acuden a la salida de recogida que se organiza con las Jornadas Micológicas y no realizan otra actividad (*vid.* Anexo 5). El perfil de edad que presentan es medio-alto y suelen tener conocimientos previos sobre las setas. Pero por otra parte, estas jornadas que realizan atraen también a un público más joven y familiar, los cuales sí que se quedan a pasar el fin de semana y acuden a más actividades de las jornadas puesto que son más inexpertos y están interesados en aprender cosas nuevas. La mayoría de estos suelen ser de la provincia de Teruel o Zaragoza.

Por último, se establece una tercera distinción de entre el público que atiende a estas jornadas que son los que ellos mismos denominan seteros. Este grupo está formado por gente jubilada o cercana a esa edad que son muy aficionados no sólo a la recogida de setas sino al senderismo por la montaña y es por esto que van un poco más por su propia cuenta, están la mayor parte del tiempo en el monte, traen sus propios materiales y comida y también realizan viajes en el día. Aunque haya turistas como estos que realicen viajes en el día, AETSA sigue intentando que la mayor parte posible de los visitantes realicen pernoctaciones, es por esto que durante la duración de las jornadas micológicas, existen varios establecimientos como apartamentos u hoteles que realizan descuentos para los participantes en ellas.

Estas jornadas también tienen su parte ligada a la gastronomía. Los establecimientos de restauración que colaboran en estas jornadas organizan menús especiales formados por platos en los que se incluyen las setas de temporada. Esto, resulta algo más difícil en temporadas bajas de setas ya que hace que los costes del producto aumenten. También se organizan talleres de cocina en los que se explica unas cuantas recetas que incluyen estas setas y luego se degustan, lo cual es bastante atractivo para el turista y

satisfactorio. La trufa no abunda mucho en esta zona, actualmente existen dos empresas que la estén trabajando por lo que en las jornadas micogastronómicas es más difícil llevarse al paladar este tipo de hongo, aunque los establecimientos que fuera de temporada tienen en carta algún plato con este ingrediente, siempre lo ofertan durante las jornadas.

La acción conjunta de estas dos organizaciones es la responsable del movimiento que genera el turismo micológico en esta comarca. Gracias a las diferentes acciones que han ido realizando han conseguido establecer un correcto desarrollo de esta actividad en sus montes ya que con la regulación se ha conseguido que no se sobreexploten los terrenos y que se mantengan alejados los casos de recogida ilegal en masa y con la labor educativa que impera en las jornadas se ha conseguido formar un tipo de turista interesado e informado sobre el mundo de las setas y sobretodo respetuoso con todos los recursos que esta actividad engloba.

Imagen 13. Listado y localización de pueblos integrados en AMICO.



Fuente: Cesta y Setas (2015)

8.1 Estudio sobre el micoturismo en la localidad de Bronchales

Esta localidad lleva abriendo los brazos al turista desde hace muchísimos años y ahora no iba a ser menos. Así es como lo explicaba Javier Cavero, miembro de AETSA que organiza gran parte las jornadas micológicas cuando se celebran en Bronchales en el Hotel Suiza, en esta localidad siempre se ha acogido al turista como uno más, los

vecinos locales dejaban a los turistas hospedarse en sus casas y les guiaban por lo que desde hace décadas que el turismo es algo respetado e importante por y para la población local. A continuación vamos a analizar un poco el perfil del turista micológico que va a Bronchales. (*vid.* Anexo 6)

El Hotel Suiza, establecimiento colaborador en las Jornadas Micológicas, tiene los siguientes porcentajes en cuanto al perfil del micoturista se refiere:

- Un 20% de su ocupación durante la temporada de setas corresponde a matrimonios de edad avanzada que están alojados de 1 a 2 noches y que les gusta ir por su cuenta, estar horas y horas en el monte y después regresar.
- Otro 20% de esta ocupación corresponde a miembros de asociaciones micológicas que buscan siempre las ofertas.
- El resto de ocupación corresponde a gente atraída por las jornadas y los encuentros micológicos. Suelen ser familias o parejas jóvenes. Se alojan durante el fin de semana que duran las jornadas, muestran interés por el conjunto de actividades propuestas: charlas, salidas, talleres, degustaciones etc. y también por las actividades complementarias al micoturismo que se proponen como, por ejemplo, la visita al secadero de jamones.

Sin embargo, en el Camping Las Corralizas 1.727m situado también en Bronchales, el perfil de este turista micológico varía, pues en este camping la mayoría de la gente que acude son familias con hijos que no tienen un gran conocimiento sobre la micología; sí que coinciden en que también son de procedencia nacional, sobre todo de Teruel y de las comunidades autónomas vecinas que lindan con la comarca de la Sierra de Albarracín. En este camping no se realiza ninguna oferta durante las jornadas micológicas pero sí es uno de los establecimientos en los que se pueden adquirir los permisos de recogida. (*vid.* Anexo 7)

Como se puede observar, el turismo micológico es una actividad con una importancia significativa para esta localidad pero todavía se podría aumentar ese aspecto con la creación y organización de paquetes turísticos dentro de los que se compaginen actividades micológicas con otras complementarias para enriquecer todavía más la satisfacción de los turistas. Al estar ofertando actividades turísticas de diferentes tipos se conseguirá atraer a más gente puesto que se abarcarían más y diferentes intereses que

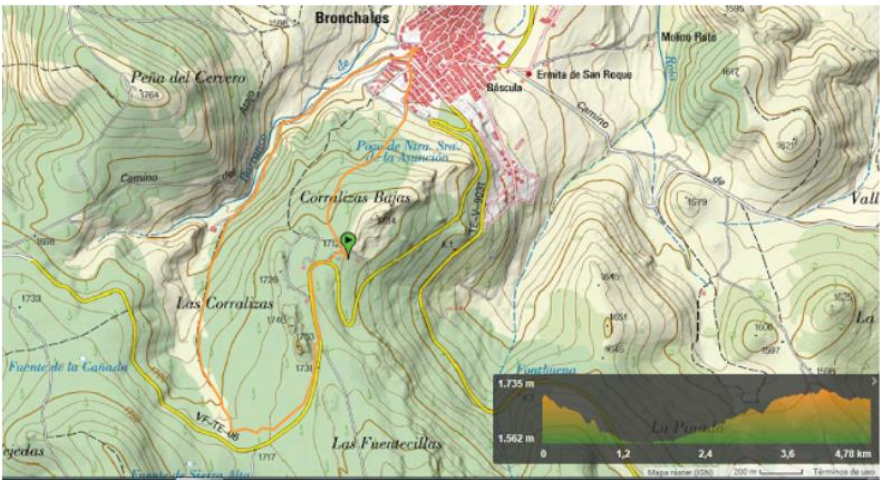
el puramente micológico. Para que estos paquetes turísticos fueran más efectivos habría que tener en cuenta varios factores; por ejemplo, la oferta de estos paquetes dará lugar a mayores afluencias de gente por lo que podrían realizarse inversiones para el mantenimiento y/o mejora de las infraestructuras (plazas de alojamiento suficientes, plazas de aparcamientos suficientes, buenas señalizaciones...) así como aumentar los cuidados de los recursos naturales ya que existe un mayor riesgo de deterioro en proporción al aumento de la afluencia de turistas.

Para mejorar y aumentar el desarrollo del turismo micológico en la localidad de Bronchales sería buena idea la creación de un paquete turístico que englobara las diferentes actividades que se realizan durante las Jornadas Micológicas, las cuales es importante que tengan varios enfoques para los diferentes tipos de micoturistas, y otras actividades que no sean de carácter micológico. Una buena apuesta para estas actividades complementarias serían las actividades que también se realicen en la naturaleza y sean sostenibles, ya que son intereses que los micoturistas comparten y por tanto les proporcionan satisfacción.

En Bronchales se ha desarrollado un sendero micológico de casi 3 kilómetros de longitud, situado en uno de sus montes de utilidad pública (el número 15) en el que se encuentran reproducciones de las setas más habituales en la zona, en concreto hay reproducciones de once especies diferentes que cuentan cada una con un cartel explicativo e informativo sobre las setas y las buenas prácticas de uso y cuidado del monte. Un punto positivo es que este sendero es gratuito y cuenta con un aparcamiento en uno de los extremos, su recorrido es circular y se puede empezar o bien, desde el casco urbano de Bronchales, o bien desde el aparcamiento que se encuentra pegado al monte (Cesta y Setas, 2016).




Este sendero es de gran utilidad, pues además de ser educativo permite a la gente, en casos de temporadas muy bajas de setas, ver y conocer las especies de la zona. A continuación, unas imágenes de éste.

Imagen 14. Mapa con la descripción de la ruta



Fuente: Montaña para todas las edades (2017)

Imagen 15. Datos generales sobre el sendero.

MIDE		Sendero Micológico de Bronchales	
horario	1h 30'	  1	severidad del medio natural
desnivel de subida	164 m	  1	orientacion en el itinerario
desnivel de bajada	157 m	  2	dificultad en el desplazamiento
distancia horizontal	4,8 Km	  2	cantidad de esfuerzo necesario
tipo de recorrido	Circular		
Condiciones de Todo el año, tiempos estimados según criterio MIDE, sin paradas.			
Calculado sobre datos de 2017.			

Fuente: Montaña para todas las edades (2017b)

Tras analizar los datos generales del sendero, se puede ver que no es un sendero complicado y por tanto podría realizarse tanto por adultos como por niños es decir, abarca un rango muy amplio de edades que pueden participar en esta ruta.

En el paquete turístico que yo propondría para esta localidad incluiría sin duda alguna este sendero, entre otras posibles actividades, ya que es muy difícil y costoso crear una ruta de cero en un monte. Por tanto aprovecharemos este sendero ya creado para la salida de campo que se les ofrecerá a los turistas. En mi opinión, el paquete iría organizado de la siguiente manera.

El punto de partida empezaría en el casco urbano de Bronchales, donde se reunirían todos los participantes y esperarían a la llegada del guía micólogo, que será el que los acompañará durante la ruta. Puestos todos en marcha se realizaría el circuito del sendero con paradas para admirar las reproducciones, leer sus carteles informativos y escuchar

al guía complementar la información de éstos. Asimismo, si de una buena temporada de setas se tratara, los participantes en esta actividad podrían recolectar ellos mismos las especies que fueran encontrando a su paso, siempre consultando al guía experto en caso de dudas. Una vez terminado el sendero, estarían de vuelta en el pueblo donde esta vez tendrán que dirigirse al Hotel Suiza, establecimiento organizador del paquete en el que se les acogerá y tendrán lugar algunas de las siguientes actividades. Una vez todos en el Hotel, empezará el taller de cocina en el que se utilizarán las setas recolectadas y en el que se les mostrará a los turistas cómo realizar un plato a base de éstas.

Posteriormente, en los comedores del Hotel, los turistas disfrutarán de un menú micológico exclusivo preparado para esta ocasión en el que podrán conocer de primera mano la parte gastronómica del micoturismo y degustar platos como el que se les ha mostrado en el taller de cocina. Al finalizar la comida, habrá un descanso para que los turistas puedan reposar y reponer fuerzas hasta las actividades de la tarde. Pasadas unas horas la siguiente actividad es realizar una visita al secadero de jamones que existe en Bronchales donde allí se les explicará todo el proceso de curación que realizan y al finalizar la visita los participantes disfrutaran de una amplia degustación de todos los productos que tienen.

La siguiente actividad tiene que ver con la naturaleza de nuevo, pues la temporada de setas coincide con la temporada de berrea de ciervos, la cual comienza a principios de otoño (a partir de mediados de septiembre y todo octubre). Bronchales cuenta con un patrimonio natural de gran riqueza en el que la fauna es muy diversa y acompañados de un guía biólogo, los turistas podrán observar fácilmente animales de distintas especies y en este periodo del año en concreto, pueden escuchar la berrea de los ciervos. La salida al monte se realizaría al atardecer ya que es uno de los dos mejores momentos para escuchar este fenómeno, el cual no dejará indiferente a nadie, pues es un momento de gran intensidad y belleza que conectará al turista con la naturaleza (Ayuntamiento de Bronchales, 2017).

Comenzada la noche, tras la cena en el Hotel dará lugar la última actividad del día: el avistamiento de constelaciones en el cielo. El turismo astrológico es relativamente novedoso a la vez que interesante; para realizar esta actividad nos desplazaremos del pueblo hasta la recta que une éste con Orihuela del tremedal acompañados de un guía local que explicará la situación y forma de las principales constelaciones, en este lugar

no hay iluminación que obstaculice la vista de éstas y como punto adicional también es muy frecuente el avistamiento de ciervos que cruzan la carretera. Una vez acabada la actividad se regresará al pueblo donde los turistas podrán descansar de nuevo en el Hotel Suiza.

La venta de este paquete turístico se realizará por internet desde la página web del Hotel, desde la que se les indicará una vez inscritos, los pasos que tienen que seguir para llegar hasta el pueblo, los materiales que van a necesitar y una guía de las actividades que realizarán. Al comprar el paquete, los turistas obtendrán automáticamente códigos promocionales de descuentos que podrán utilizar en negocios locales, el precio de éste incluirá el coste de todas las actividades que se realicen, de las comidas, cenas y alojamiento en el Hotel Suiza y los permisos de recogida de setas. Este paquete turístico está pensado para que lo puedan disfrutar personas de todas las edades ya sean expertos o principiantes en el mundo de la micología pues sus actividades están diseñadas con una función siempre divulgativa para otorgar un conocimiento a los participantes de las buenas practicas que hay que seguir cuando se realiza una actividad turística en el medio natural siguiendo los estándares de sostenibilidad. A continuación, una tabla explicativa de las actividades incluidas en este paquete y un mapa con los puntos clave.

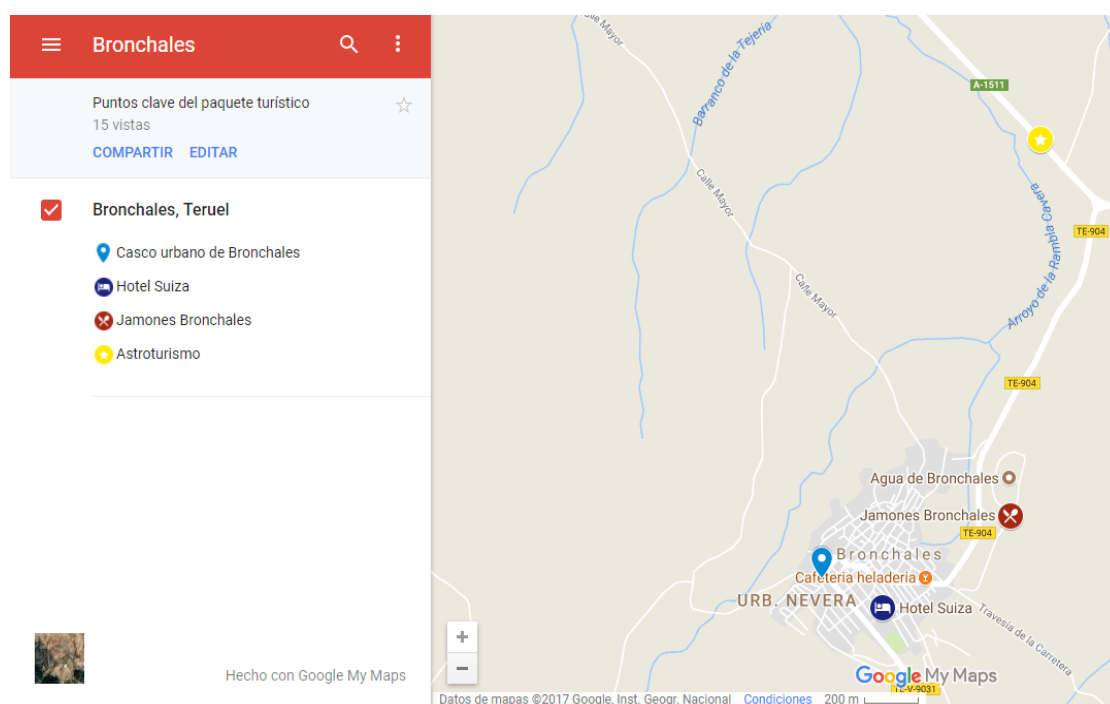
Cuadro 7. Actividades del paquete turístico.

Actividad	Lugar	Hora	Duración	Información
Sendero micológico	Monte	9:30 h	2 horas	Se partirá desde el casco urbano de Bronchales
Taller de cocina	Hotel Suiza	12:00 h	1h 30 min.	A cargo de cocineros locales
Comida	Hotel Suiza	14:00h	1h 30 min.	Disponible menú exclusivo micológico e infantil
Visita secadero	Secadero de Jamones	16:30h	1 hora	Llevar ropa de campo para acudir después a la siguiente actividad

Berrea ciervos	Monte	18:00h	1h 30 min.	Se recomienda llevar prismáticos
Cena	Hotel Suiza	21:00h	1 hora	Comida tradicional de la zona (también menú infantil)
Astroturismo	Carretera Bronchales-Orihuela	22:30h	1 hora	Se recomienda ropa cómoda y de abrigo

Fuente: Elaboración propia.

Imagen 16. Mapa de Bronchales con los puntos clave de este paquete turístico



Fuente: Google MyMaps, Elaboración propia

El precio orientativo de este paquete turístico lo he basado en los precios que las localidades de Aragón establecen para participar en las jornadas micológicas que realizan (como Albarracín, Villarluengo o el mismo Bronchales). Como ya he dicho antes, el precio incluirá todas las actividades que se realizan contando con la contratación de los guías, material necesario, permisos de recogida, las comidas y las cenas y la noche de alojamiento en el Hotel. El precio para los adultos rondará los 90

euros y para los niños (hasta los 14 años) rondará los 50. Además, como incentivo, se otorgarán códigos promocionales a los participantes para los negocios locales de la zona así como descuentos en una segunda y próximas noches para alojarse en el Hotel.

A través de este paquete se intenta fomentar el turismo micológico en esta localidad, pues como ya hemos visto a lo largo del trabajo esta actividad está en estado de crecimiento y tiende a emerger. Con la combinación de diversas actividades enfocadas para todo tipo de público se pretende atraer a más turistas hasta aquí para poderles enseñar de manera correcta la recolecta de estos hongos e interesarlos por la materia. No sólo se busca el poder desarrollar este medio rural sino crear una nueva cartera de turistas micológicos concienciados con la sostenibilidad e interesados por ampliar conocimientos en esta esfera micológica que permita a los locales estar tranquilos ante los posibles deterioros e ilegalidades que pudieron cometerse en sus montes con la realización de prácticas de recogida indebidas.

9. CONCLUSIONES

El turismo micológico en nuestra comunidad autónoma lleva ya unos años intentándose abrir paso entre las demás tipologías de turismo en la naturaleza y como bien se dice desde nuestro gobierno, es una actividad con tendencia a emerger. Por suerte para nuestro territorio, las tres provincias están por la labor de desarrollar estas prácticas y convertirlas en una fuente de ingresos. La provincia que más ha logrado desarrollar este tipo de turismo es la de Teruel, como ya hemos visto, cuenta con el mayor número de pueblos regulados en cuestiones micológicas así como de herramientas para su promoción. A pesar de que este tipo de turismo dependa casi en exclusividad de las condiciones climatológicas que se den previas a los meses de temporada, Aragón cuenta con recursos forestales suficientes para sacar provecho aunque estas condiciones nombradas anteriormente no sean del todo favorables. Como ya he expuesto antes, la combinación de actividades micológicas con otras complementarias es una vía que puede resultar útil y atrayente para esas temporadas en las que escaseen los hongos. Además el turismo micológico bien gestionado presenta una mayoría de impactos positivos como pueden ser el desarrollo de las zonas rurales, fijación de población y creación de empleo en éstas durante las temporadas de recogida, dinamización de los recursos forestales así como una mejora en el mantenimiento de éstos; estos hongos también representan un producto aprovechable dentro de la gastronomía que se

considera de gran calidad por lo que la utilización de estos como reclamo gastronómico tiene un poder de atracción asegurado que puede ayudar a las personas a iniciarse en el paso previo al gastronómico: la recogida de estos hongos.

10. BIBLIOGRAFÍA

Asociación de empresarios de comercio y servicios de La Jacetania (2017). *Actualidad, ACOMSEJA hoy, VII Feria de Setas y XVIII Jornadas Micológicas*. Disponible en: <http://www.acomseja.com/noticia.php?ID=192> (Recuperado el 2 de noviembre de 2017)

Ayuntamiento de Bronchales (2017). Noticias. Ya se escucha la berrea de los ciervos desde Bronchales. Disponible en: <http://bronchales.es/ya-se-escucha-la-berrea-de-los-ciervos-desde-bronchales/> (Recuperado el 26 de noviembre de 2017)

Ayuntamiento Sos del Rey Católico (2017). *Jornadas Micológicas 2017*. Disponible en: <http://www.sosdelreycatolico.com/noticia/jornadas-micologicas-2017> (Recuperado el 18 de noviembre de 2017)

Cesta y Setas (2016). Bronchales contará en otoño con un didáctico sendero micológico de 2,7kms. Disponible en: <http://www.cestaysetas.com/bronchales-contara-en-otono-con-un-didactico-sendero-micologico-de-27kms/> (Recuperado el 24 de noviembre de 2017)

Cesta y Setas (2017). Jornadas Micológicas en Bronchales de Cesta y Setas: “Otoño en los Montes Universales”. Disponible en: <http://www.cestaysetas.com/jornadas-micologicas-en-bronchales-de-cesta-y-setas-otono-en-los-montes-universales/> (Recuperado el 15 de noviembre de 2017)

Comarca de la Sierra de Albarracín (2015). Aprovechamientos micológicos de la comarca de la sierra de Albarracín (AMICO). Disponible en: <http://www.comarcadelasierradealbarracin.es/index.php/la-comarca-portal-del-ciudadano/noticias/330-aprovechamientos-micologicos-de-la-comarca-de-la-sierra-de-albarracin-amico-2> (Recuperado el 13 de noviembre de 2017)

Comarca del Maestrazgo (2017). *Pasarela de pago micología Maestrazgo*. Disponible en: <http://www.comarcamaestrazgo.org/setas/> (Recuperado el 30 de octubre de 2017)

Comarca Gúdar-Javalambre (2017). *Hemeroteca, Mercado de la trufa negra en Rubielos de Mora*. Disponible en:

<http://www.gudarjavalambre.es/actualidad/hemeroteca/932-mercado-de-la-trufa-negra-en-rubielos-de-mora> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

Comarca Gúdar-Javalambre (2017b). *Hemeroteca, Otoño Micológico 2017*. Disponible en: <http://www.gudarjavalambre.es/actualidad/hemeroteca/956-otono-micologico-2018> (Recuperado el 18 de noviembre de 2017)

Comarcalización de Aragón (2017). *Mapa comarcal de Aragón en relieve sin municipios*. Disponible en: <http://www.comarcas.es/index.php/mod.documentos/mem.listado/recategoria.1507/chk.9029ed77f167e8ed11d2f9e6a3fae2bc.html> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

Comunidad de Albarracín (2017). Micología, venta de permisos. Permisos online. Disponible en: http://www.comunidaddealbarracin.org/index.php?id_cms=7&controller=cms (Recuperado el 20 de octubre de 2017)

Descubre la trufa (2017). *Ruta de la trufa*. Disponible en: <http://descubrelatrufa.com/ruta-trufa-zaragoza/> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

Eldiario.es (2015). Salguero, Marta. *Agentes locales acuerdan un protocolo para prevenir asentamientos ilegales por la recogida de setas*. Disponible en: http://www.eldiario.es/aragon/sociedad/Agentes-protocolo-asentamientos-ilegales-recogida_0_431857632.html (Recuperado el 5 de noviembre de 2017)

Fujiwara, Naoya (2007). *The Great Collaboration: A Prescription for a Healthy, Sustainable Future*. Indiana. iUniverse.

Gobierno de Aragón (1998). Departamento de Agricultura y Medio Ambiente. *Orden por la que se regula la búsqueda y recolección de la trufa negra de invierno en los montes propios de la Diputación General de Aragón y en los declarados de utilidad pública*. Publicada en el BOA nº 132, 13/11/1998. Disponible en: <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=441202324242> (Recuperado el 26 de noviembre de 2017)

Gobierno de Aragón (2014). Medio ambiente. *Decreto 179/2014, de 4 de noviembre, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la recolección y el aprovechamiento de*

setas silvestres en terrenos forestales. Publicado en el BOA nº225 el 17 de noviembre de 2014. Disponible en: <http://www.boa.aragon.es/cgi-bin/EBOA/BRSCGI?CMD=VEROBJ&MLKOB=821237503131> (Recuperado el 12 de octubre de 2017)

Gobierno de Aragón (2016). *Plan Aragonés de Estrategia Turística*, PAET 2016-2020. Disponible en: http://wta.aragon.es/sites/default/files/descargasplanes/plan_aragones_de_estrategia_turistica_2016-2020_0.pdf (Recuperado el 6 de noviembre de 2017)

Heraldo de Aragón (2010). Darío Núñez, Rubén. *El Seprona denuncia a 5 campamentos ilegales de rumanos que esquilaban de setas el monte*. Disponible en: http://www.heraldo.es/noticias/huesca/el_seprona_denuncia_campamentos_ilegales_rumanos_que_esquilaban_setas_monte.html (Recuperado el 4 de noviembre de 2017)

Heraldo de Aragón (2017). Millán, Víctor. *Aquí no hay setas: la sequía da al traste con la campaña micológica en muchas comarcas*. Disponible en: <http://www.heraldo.es/noticias/aragon/2017/10/17/aqui-no-hay-setas-sequia-traste-con-campana-micologica-muchas-comarcas-1201384-300.html> (Recuperado el 4 de noviembre de 2017)

Instituto Europeo de Micología (2014). *Parque micológico de Pinar Grande*. Disponible en: <http://www.micosylva.com/content/parque-micologico-de-pinar-grande> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

LeBlog Visiones del Turismo: Mora, David (2012). *¿Conoces a los LOHAS?* Disponible en: <http://www.visionesdelturismo.es/conoces-a-los-loha/> (Recuperado el 10 de noviembre de 2017)

MercaSetas (2017). *Presentación*. Disponible en: <http://www.mercasetas.es/contenido/presentacion> (Recuperado el 12 de noviembre de 2017)

Montaña para todas las edades (2017). Sendero micológico de Bronchales. Disponible en: <http://rutasparatodaslasedades.blogspot.com.es/2017/08/sendero-micologico-de-bronchales.html> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

Organización Mundial del Turismo (2017). *Turismo sostenible*. Disponible en: <http://sdt.unwto.org/es/content/definicion> (Recuperado el 10 de noviembre de 2017).

Parque micológico Ultzama (2017). *Como es Ultzama*. Disponible en: <http://www.parquemicológico.com/index.php> (Recuperado el 20 de noviembre de 2017)

Ray, Paul y Anderson, Sherry Ruth (2000). *The cultural creatives: how 50 million people are changing the world*. New York. Three rivers press.

Red Aragón (2017). *Gastronomía. Jornadas gastronómicas de la trufa en Aragón*. Disponible en: <http://redaragon.elperiodicodearagon.com/gastronomia/noticia.asp?pkid=4251> (Recuperado el 23 de noviembre de 2017)

RedAragón (2017b). *Gastronomía. Las setas en Aragón, campaña de otoño 2017*. Disponible en: <http://redaragon.elperiodicodearagon.com/gastronomia/noticia.asp?pkid=3801> (Recuperado el 27 de noviembre de 2017)

Reyno de Navarra (2017). *Organice su viaje. Setas y hongos, productos típicos*. Disponible en: <http://www.turismo.navarra.es/esp/organice-viaje/recurso/GastronomiayVinos/3820/Setas-y-hongos.htm> (Recuperado el 12 de noviembre de 2017)

Turismo de Aragón (2017). *VII Jornadas Micológicas de las Cinco Villas*. Disponible en: <https://www.turismodearagon.com/es/eventos/vii-jornadas-micologicas-de-las-cinco-villas.html#.WhvZLbbiaW8> (Recuperado el 2 de noviembre de 2017)

Turismo Sierra de Albarracín, AETSA (2017). *Jornadas Micológicas y Gastronómicas de las setas de otoño en la Sierra de Albarracín*. Disponible en: <http://www.turismosierradealbarracin.com/smartportal.php?zone=smartportalcategorias&action=view&contenttype=posts&codeID=171&categoryID=171> (Recuperado el 14 de noviembre de 2017)

Turismo Soria (2017). *Jornadas Micológicas*. Disponible en: <http://www.turismosoria.es/que-hacer/jornadas-micologicas/> (Recuperado el 12 de noviembre de 2017)

ANEXOS

ANEXO I.
ENTREVISTA AL GERENTE DE TURISMO DE ARAGÓN,
DON JORGE MARQUETA.

- **¿Qué representa para el Turismo de Aragón el Turismo micológico?**

Dentro del Plan Aragonés de Estrategia Turística, se distingue en productos “estrella” que son los productos consolidados para la promoción turística de Aragón con una alta cuota de mercado, producto “emergente”, que son productos atractivos que bien está empezando a crecer o que aun teniendo atractivo no se ha desarrollado lo suficiente, existiendo una interesante cuota de mercado que puede evolucionar al alza con las estrategias adecuadas y producto “innovador”, que es aquel relativamente nuevo y por trabajar, con una cuota de mercado previsiblemente interesante y con recursos para crear sobre los mismos productos experienciales con alto valor diferencial.

En este último apartado se encuentra el micoturismo, una actividad creciente en Aragón que presenta un potencial enorme merced a las excepcionales condiciones forestales, edafológicas y climatológicas, que permiten la recogida de 2000 especies de setas y hongos en diferentes partes de Aragón.

Un Decreto de 2015 regula la actividad micológica y numerosas comarcas comienzan a apreciar las numerosas posibilidades turísticas de este recurso. En la actualidad existen ya dos cotos micológicos oficiales en activo en el Sur de Aragón y numerosos recursos documentales ofrecen en internet e información detallada, incluida una aplicación de móvil que ofrece una predicción micológica territorial.

- **¿Qué condiciones tiene Aragón para el crecimiento del turismo micológico?**

Múltiples. Dado que es un producto “innovador” tiene amplias posibilidades de crecimiento, con las infraestructuras adecuadas.

- **¿Qué problemas puede acarrear la explotación de nuestros montes?**

Los propios de cualquier otra actividad turística que se desarrolla en la naturaleza. Para la explotación turística de un producto en la naturaleza se debe de buscar la sostenibilidad: económica, social y medioambiental. En general, se trata de un tipo de turista respetuoso con el medio ambiente y con el recurso micológico, pero es verdad que pueden darse casos de sobreexplotación, con los que debemos ser muy cuidadosos para no acabar con el bien.

- **¿Qué métodos e instrumentos se utilizan desde Turismo Aragón para promocionar e impulsar este turismo?**

Los habituales en el marco del desarrollo del turismo gastronómico. Intentamos segmentar el mercado y llevar a cabo acciones específicas para cada tipo de segmento de mercado. Así, por ejemplo, en este caso, hacemos acciones específicas para el segmento de mercado interesado en el turismo de naturaleza y en el interesado en la gastronomía.

- **¿Es la trufa un reclamo gastronómico que atrae muchos turistas hasta aquí? ¿Cree que debería promocionarse más?**

Sí que lo es, de hecho es un recurso que está sirviendo para fijar población. Te adjunto una noticia de periódico: <http://www.heraldo.es/noticias/aragon/2017/02/15/el-pueblo-que-crece-gracias-hongo-1159086-300.html>

En cuanto a la promoción, obviamente, siempre se debe seguir haciendo promoción con el fin de estabilizar lo conseguido y, en su caso, crecer en el mercado.

ANEXO II.

IMÁGENES DE LAS ESPECIES MÁS HABITUALES DE SETAS EN ARAGÓN.

Imagen 17. Especie Agaricus Campestris.



Fuente: Cesta y Setas (2017)

Imagen 18. Especie Amanita Muscaria.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 19. Especie Amanita Phalloides.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 20. Especie Boletus Edulis.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 21. Especie Cantharellus Cibarius.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 22. Especie Lactarius Deliciosus.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 23. Especie *Macrolepiota porcera*



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 24. Especie *Pholiota aegerita*.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

Imagen 25. Especie *Pleurotus eryngii*.



Fuente: Cesta y Setas (2014)

Imagen 26. Especie *Tricoloma terreum*.



Fuente: Cesta y Setas (2012)

ANEXO III.

GUÍA MICOLÓGICA DE LA COMARCA DEL MAESTRAZGO.

Imágenes 27 y 28. Guía micológica de la Comarca del Maestrazgo



Fuente: Comarca Maestrazgo (2017)

Anexo IV.
MUNICIPIOS CON ORDENANZAS SOBRE APROVECHAMIENTOS
MICOLÓGICOS

Cuadro 8. Listado de los municipios con ordenanzas sobre aprovechamiento micológico aprobadas

Ayuntamiento	Boletín. Fecha de publicación
Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 108 de 10 de junio de 2014
Allepuz (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 189 de 30 de agosto de 2011
Aragüés del Puerto (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.140 de 25 de julio de 2017
Bezas (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.39 de 26 de febrero de 2015
Bielsa (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.6 de 12 de enero de 2016
Bronchales (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 229 de 30 de noviembre de 2016
Calcena (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n.226 de 1 de noviembre de 2013
Calomarde (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 161 de 24 de agosto de 2016
Canfranc (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n. 99 de 27 de mayo de 2009
Cantavieja (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 58 de 28 de marzo de 2016
Cañada de Benatanduz (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 177 de 14 de agosto de 2011
Colungo (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.182 de 23 de septiembre de 2013
El Vallecico (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 201 de 22 de octubre de 2014
Escarra (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n. 162 de 28 de agosto de 2017
Fiscal (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.224 de 23 de noviembre de 2016
Fortanete (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 246 de 29 de diciembre de 2014
Frías de Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 196 de 15 de octubre de 2014
Gea de Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.145 de 1 de agosto de 2014
Griegos (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 162 de 27 de agosto de 2014

Guadalaviar (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 217 de 13 de noviembre de 2014
Jabaloyas (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 201 de 22 de octubre de 2014
La Iglesuela del Cid (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 154 de 18 de agosto de 2016
Las Cuevas de Cañart (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 247 de 30 de diciembre de 2014
Luesia (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 12 de 16 de enero de 2014
Luesma (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 281 de 7 de diciembre de 2013
Miedes de Aragón (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 58 de 13 de marzo de 2010
Monterde de Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 197 de 16 de octubre de 2014
Moros (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 282 de 9 de diciembre de 2016
Moscardón (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 246 de 29 de diciembre de 2014
Mosqueruela (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 176 de 15 de agosto de 2015
Munébrega (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 281 de 5 de diciembre de 2015
Noguera de Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 159 de 22 de agosto de 2014
Nogueruelas (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 216 de 11 de noviembre de 2016
Orcajo (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 246 de 25 de octubre de 2012
Orera (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 173 de 29 de julio de 2008
Orihuela del Tremedal (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 195 de 14 de octubre de 2014
Pitarque (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 194 de 7 de octubre de 2011

Plan (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.250 de 31 de diciembre de 2004
Pomer (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 210 de 12 de septiembre de 2016
Pozondon (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.119 de 22 de junio de 2015
Pueyo de Araguás (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.251 de 31 de diciembre de 2007
Rodenas (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.212 de 6 de noviembre de 2014
Royuela (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 33 de 17 de febrero de 2017
Saldón (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.135 de 18 de julio de 2016
Sallent de Gállego (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n. 4 de 9 de enero del 2017
Salvaterra de Esca (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 51 de 3 de marzo de 2016
Santa Cruz de la Seros (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n. 182 de 22 de septiembre de 2016
Sediles (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n. 259 de 10 de noviembre de 2016
Sierra de Araguás (Huesca)	Boletín Oficial de la Provincia de Huesca, n.252 de 31 de diciembre de 2008
Tauste (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n.292 de 21 de diciembre de 2013
Terriente (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.201 de 22 de noviembre de 2014
Torralba de Ribota (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n.114 de 20 de mayo de 2013
Torres de Albarracín (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.40 de 27 de febrero de 2015
Tronchón (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.154 de 11 de agosto de 2011
Valdecuenca (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.72 de 14 de abril de 2014
Valdelinares (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.218 de 14 de noviembre de 2014

Villalengua (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n.291 de 20 de diciembre de 2016
Villar del Cobo (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.221 de 18 de noviembre de 2015
Villarluengo (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n.189 de 30 de septiembre de 2011
Villarroya de la Sierra (Zaragoza)	Boletín Oficial de la Provincia de Zaragoza, n.293 de 22 de diciembre de 2016
Villarroya de los Pinares (Teruel)	Boletín Oficial de la Provincia de Teruel, n. 188 de 29 de septiembre de 2011

Fuente: elaboración propia.

ANEXO V.

RESUMEN DE LA ENTREVISTA TELEFÓNICA A BEGOÑA SIERRA, GERENTE DE AETSA.

En la comarca de la Sierra de Albarracín existen dos instituciones que mueven todo lo relacionado con el turismo micológico. Begoña Sierra es la gerente de una de ellas, AETSA la asociación de empresarios turísticos de la Sierra de Albarracín. Esta asociación es la que se encarga de la organización tanto de las Jornadas Gastronómicas como de las Jornadas Micológicas. Por otro lado, está la otra institución denominada Ciudad y Comunidad de Albarracín la cual es la encargada de la expedición de permisos para los aprovechamientos micológicos.

En primer lugar, Begoña comenzó a profundizar sobre las diferentes labores que desempeñan en la asociación, las acciones que realizan para organizar las jornadas y datos sobre los que participaban en ellas. AETSA lleva 7 años organizando los dos tipos de jornadas nombradas anteriormente, desarrollan dos en otoño y dos en primavera variando cada vez de pueblo de la comarca para su celebración. Una vez comenzada su labor, decidieron que iban a realizar las jornadas micológicas y gastronómicas todas las temporadas aunque hubiera pocas setas. Para poder realizarlas en malas temporadas recorren la comarca en busca de los sitios donde más ha llovido para encontrar unas pocas y poder enseñárselas al turista que vaya, hablarles sobre ellas, sus beneficios o sus peligros, los hábitats en los que se desarrolla, los árboles en los que crece o a los que se asocia etc. Lo que intentan realizar desde las jornadas, es una función de iniciación y aprendizaje sobre el mundo de las setas ya que una parte importante de la gente que atiende a estas celebraciones no es muy experta en el tema. Además como comentaba Begoña, en los últimos años han tenido a gente que ha repetido y va cada año acumulando así información tras cada edición de estas jornadas. El público que atiende a estas jornadas se podría dividir en varias clasificaciones, puesto que acude gente con perfiles muy diferentes. Acuden desde familias con hijos, pasando por parejas jóvenes hasta gente más mayor que ronda la edad de la jubilación. Estos últimos son los que más conocen sobre el mundo de las setas, por eso intentan establecer un equilibrio en sus actividades para que haya tanto para los que se están iniciando como para los que ya llevan años practicando este micoturismo. La procedencia de este público se centra en la misma comunidad autónoma y en las comunidades autónomas vecinas con lugares como por ejemplo Valencia, el norte de Castellón o Cuenca.

En segundo lugar, continuó hablando sobre la institución de Ciudad y Comunidad de Albarracín que es la que actualmente gestiona el proyecto AMICO. Este proyecto se inició para regular los aprovechamientos micológicos de la Sierra de Albarracín, desarrollarlos de manera correcta controlando la recogida y asegurando la buena conservación de estos. A este proyecto se unieron casi todos los pueblos de la Sierra (excepto 7) y cuentan con una larga lista de establecimientos adheridos y colaboradores con el proyecto. Desde esta institución también se gestiona la venta de permisos para estos aprovechamientos. Los permisos para los locales se compran en los ayuntamientos de los municipios, pero los permisos recreativos se compran o bien online a través de su página web o en los establecimientos colaboradores como son los hoteles, oficinas de turismo, bares etc. situados en los diferentes municipios con aprovechamiento regulado. Esta regulación que consiguieron tras el proyecto ha resultado ser efectiva ya que no se han dado casos de infracciones ni de deterioro de los montes.

ANEXO VI.

ENCUESTA DE GOOGLE DRIVE REALIZADA AL HOTEL SUIZA DE LA
LOCALIDAD DE BRONCHALES.

Encuesta Hotel Suiza, Bronchales

Encuesta sobre el estudio del micoturismo en la zona de Bronchales.

*Obligatorio

1. ¿Hay una mayor ocupación en el hotel durante la temporada de setas?

*

☒ Sí.

☐ No.

2. ¿Son de procedencia nacional o internacional? *

Marcar una opción u otra según la mayoría.

☒ Turistas de procedencia nacional.

☐ Turistas de procedencia de fuera de España.

3. ¿Qué tipo de turistas son?

3. ¿Que tipo de turistas son?

☐ Parejas jóvenes.

☐ Familias con hijos.

☒ Gente de mediana-alta edad.

☐ Grupos de miembros de asociaciones micológicas.

4. ¿Cuál suele ser la duración de su estancia? *

☐ Larga (7 o más noches)

☐ Media (Entre 6 y 3 noches)

☒ De fin de semana (1 o 2 noches)

☐ Excursionistas, vienen y se van en el día.

5. ¿Existen clientes habituales que vuelvan para cada temporada de setas? *

☒ Sí, la mayoría.

setas? *

- ☒ Sí, la mayoría.
- ☐ Solamente un número reducido.
- ☐ No, no se ha dado el caso.

6. ¿Ofrecéis actividades relacionadas con el turismo micológico?

Sí. ▼

7. ¿Ofrecéis actividades que complementen a las actividades micológicas?

- ☒ Sí.
- ☐ No.

8. Indique las actividades que ofrezcan:

Berrea, Senderismo

9. Indique las actividades complementarias que ofrezcan:

Berrea, Senderismo, vistas guiadas, secaderos de Jamones

10. ¿Son las setas y la trufa una atracción gastronómica en vuestro hotel?

*

- ☒ Sí, son productos de gran demanda.
- ☐ No, a la gente no le interesa degustar estos productos.

Enviado: 7/11/17 12:23

ANEXO VII.

ENCUESTA DE GOOGLE DRIVE REALIZADA AL CAMPING LAS
CORRALIZAS DE LA LOCALIDAD DE BRONCHALES.

Encuesta camping Las Corralizas 1.727 m

Encuesta para el estudio e investigación sobre el turismo micológico en Aragón.

*Obligatorio

1. ¿Existe una mayor ocupación en vuestro camping durante la temporada de setas? *

☒ Sí.

☐ No.

2. Los turistas atraídos por la micología ¿son de procedencia nacional? *

☒ Sí.

☐ No, viene más gente de fuera de España.

3. ¿Ofrecéis algún tipo de oferta durante la temporada de setas?

☐ Sí.

☒ No.

4. En caso afirmativo anteriormente ¿De qué tipo de ofertas se trata?

.....

5. ¿Cuál es la media de permisos que venden cada temporada? *

Depende de las lluvias

.....

6. ¿Cómo clasificarían a los turistas micológicos que llegan hasta su camping ? *

☐ Jóvenes.

☒ Familias.

☐ Gente de una edad madura.

☐ Otro:

7. Indique el grado de conocimiento que tienen estos turistas sobre la micología. *

Siendo el 1 para las personas que nunca antes habían recogido setas y 5 para gente que forma parte de asociaciones micológicas y entienden del tema.

1

2

3

4

5



8. ¿Son las setas o la trufa una atracción gastronómica para vuestro restaurante? *



Sí, viene mucha gente para degustarlas.



No, no es un reclamo gastronómico

Enviado: 6/11/17 19:55